45e ANNÉE. — N° 36. 2 SEPTEMBRE 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La solution de l'Assurance-Grêle par la Mutualité

La question « Grêle » est toujours d'actualité, car ce fléau frappe chaque année un grand nombre d'agriculteurs et de viticulteurs ; les dégâts enregistrés depuis quelques mois, dans diverses régions de la France, sont, on le sait, considérables.

Aussi les articles récemment publiés dans le *Progrès* par MM. Beyer et Bories ont-ils retenu l'attention de nos lecteurs, et nous avons reçu, à ce sujet, diverses demandes de renseignements.

Mais en fait, dans notre région tout au moins, le problème de la grêle a déjà reçu une solution partielle, mais importante, ainsi que nous le fait remarquer M. F. Astier, président des cinq Caisses régionales du Midi (1).

L'ensemble de ces Mutuelles groupe, dans les Caisses locales, 58.297 membres affiliés dont un nombre important dans le département de l'Aude.

La Mutuelle-Grêle est de date récente, elle n'a été fondée qu'en 1926, mais son développement a été assez rapide, à dater de 1927 (2).

(1) Régionale de Crédit, — Mutuelle Accidents, — Mutuelle Incendie, — Mutuelle Bétail, — Mutuelle Grêle.

(2) Voici les noms de quelques uns des administrateurs de la Mutuelle-Grêle dans l'Aude.

MM. Crassous, membre de la Chambre d'Agriculture de l'Aude, à Fleury-d'Aude,

M. Astier nous donne sur le fonctionnement de cette Mutuelle, les précisions suivantes :

1° Le taux moyen de la prime est de 1 fr. 50 au lieu de 7 o/o, taux moyen des Compagnies, c'est-à-dire quatre fois moins ;

2° Il y a 184 locales, c'est-à-dire 184 communes assurées dont 33 dans l'Aude;

3° Nous avons 4.831 assurés dont 949 dans l'Aude ;

4° Nous assurons 187.378.356 fr. 40 de capitaux ;

5° Nous avons payé intégralement tous les dégâts, ce que n'ont pas toujours fait quelques Compagnies.

Et depuis que nous avons commencé, les Compagnies ont abaissé dans le Midi, tous leurs tarifs de 20 à 50 o/o, ce qu elles n'ont pas fait ailleurs, où n'existe pas de vraie Mutuelle agricole.

6° Pour l'année 1928, nous avons encaissé 2.306.000 francs de primes.

Comme l'année a été très orageuse, nous avons eu plusieurs chutes de grêle et constaté 6.000.000 de dégâts chez 484 de nos assurés, soit le 1/10, ce qui est beaucoup trop. Ces six millions seront intégralement payés parce que nous avons réassuré 60 o/o de nos risques et que nous avons 800.000 fr. de réserves. D'ailleurs depuis que nous sommes créés, nos primes encaissées au taux de cette année auraient balancé nos pertes et nous avons eu deux mauvaises années sur trois. En l'absence de toute statistique, seule une expérience un peu plus longue, avec un peu plus d'assurés dispersés dans un plus grand espace nous fixera exactement sur les primes à appliquer.

Je rappellerai encore que notre Assurance Mutuelle contre l'Incendie fonctionne depuis **1908**, soit depuis vingt ans, dans 274 locales ; qu'elle compte 21.568 (vingt-un mille cinq cent soixante-huit membres), que ses tarifs sont réduits de 60 o/o sur ceux des Compagnies et qu'elle a néanmoins constitué un fonds de réserve de 3.295.057 francs (trois millions deux cent quatre-vingt quinze mille) ; elle assure 1.259.027.540 francs (un milliard deux cinquante-neuf millions de francs.

Nos assurances mutuelles sont affranchies de tous droits fiscaux et celà en vaut la peine, car le droit fiscal moyen perçu par les Compagnies pour le compte de l'Etat et non payé par elles, est d'environ 50 o/o des primes ; ce qui revient à dire que les assurés agricoles aux Compagnies, payant une prime de... 100 francs

Les Compagnies perçoivent en sus environ 50 fr.
de droits pour l'Etat........ 50 francs
ce qui fait........ 150 francs

alors que les assurés aux Mutuelles ne paient que la prime de 40 francs en y comprenant le boni des locales. 40 francs
soit en moins........ 110 francs

---

vice-président des cinq Régionales. — Docteur Marty, à Fleury-d'Aude. — Marcel Tallavignes, à Saint-Jean-de-Barrou. — Castel, député, maire de Lézignan. — Poussines, à Pépieux. — Clarou, membre de la Chambre d'Agriculture de l'Aude, à Limoux. — Buscail, ancien président de la Société d'Agriculture de l'Aude, à Laure. — Ferrand, à Saint-André-de-Roquelongue. — Rives, conseiller général, membre de la Chambre d'Agriculture de l'Aude, à Cuxac-Cabardès. — Fabre Emile, à Lézignan-Corbières, etc., etc.

La grosse propriété qui s'est à peu près entièrement abstenue, on ne sait pas pourquoi (peut-être n'a-t elle pas eu confiance), a perdu depuis 1908, un nombre imposant de millions. Elle a manqué ainsi à ses intérêts, et aussi un peu à ses devoirs de solidarité.

En ce qui concerne l'*obligation* de l'Assurance contre la Grêle, elle est proposée par la Commission sénatoriale (où elle est pendante depuis trois ans): Il est assurément facile de faire établir des tarifs par commune par les Conseils municipaux ou par les Conseils généraux, mais il est un peu moins facile d'établir les dégâts par individu quand la politique intervient, et elle interviendra fatalement dans les communes.

Il est certain que si dans quelques milieux agricoles, on continue à ignorer la Mutualité et la solidarité, l'*obligation s'imposera*, comme elle s'est imposée pour les accidents et les lois sociales.

Que ceux qui ont des yeux pour voir et des oreilles pour entendre veuillent bien nous rejoindre dans nos Mutuelles. Mieux vaut tard que jamais. Alors on n'aura pas besoin de l'*obligation* de la loi.

Si l'appel de M. Astier est entendu, si bientôt quelques milliers de nouveaux assurés viennent grossir le nombre des affiliés à la Mutuelle-Grêle, il n'est pas douteux que cette institution connaîtra le même succès que les autres Mutuelles.

Reste à créer la *Régionale d'assurances sociales*, à la réalisation de laquelle M. Astier travaille en ce moment.

Prévisions de la récolte des vins en Italie

Le *Giornale vinicolo italiano* du 19 août donne, sous toutes réserves, ses appréciations de la prochaine récolte telles qu'elles résultent des observations de ses correspondants.

	Production des raisins
Moyenne décennale 1918-1927.	62.655.000 quintaux
Récolte de 1927	57.938.000 —
Récolte de 1928	65.520.000 —

C'est donc une belle récolte en perspective, si elle échappe aux accidents toujours à redouter tant que le raisin n'est pas dans les cuves.

Que sera la prochaine vendange?

Nous avons trouvé, ces temps derniers, dans divers journaux politiques (de Paris) et vinicoles, des appréciations très-optimistes sur les apparences de récolte dans le vignoble méridional.

Sans nous inscrire en faux devant les apparences des vignes que la

sécheresse n'a pas encore trop déprimées, nous ferons observer qu'il ne suffit pas de récolter un grand nombre de grappes; pour que les foudres laissent écouler beaucoup de vin, il faut que ces grappes soient grosses, que les grains aussi soient gros, et ne soient pas essentiellement formés de pulpe, de peaux et de pépins. Et ce sera le cas si la sécheresse persiste jusqu'aux vendanges. Ne vendons donc pas la peau de l'ours... avant les décuvages.

Et puis, des pluies abondantes à la veille et pendant les vendanges peuvent aussi avoir des résultats peu réjouissants : éclatement des grains sous une poussée exceptionnelle de sève, pourriture.....

Et c'est pourquoi nous nous abstenons de faire des pronostics.

En attendant, les vins vieux sont toujours très recherchés, ainsi qu'on en peut juger par les cotes officielles et officieuses. On a peine à suivre les prix, en perpétuelle ascension.

Sur souches, on paie au minimum 20 fr. le degré, avec clause d'enlèvement immédiat.

L. Degrully.

SEIBEL 6468 BLANC

(Avec une planche en couleurs)

Origine : Seibel 3.011 × Seibel 4614.

La mère 3.011 est Dattier de Beyrouth par Couderc 28.112. Ce croisement a donné de très grosses grappes à très gros grains. Le 4614 est issu de Berlandieri. C'est l'élément de résistance. Rien d'étonnant par conséquent, que 6468 allie la beauté de la grappe à la résistance la plus parfaite.

DESCRIPTION

Bourgeonnement glabre, très luisant, jeunes feuilles d'un rouge bronzé rappelant celui du 4638, mais moins prononcé, jeunes vrilles très nombreuses, fines et peu développées.

Feuille moyenne, trilobée avec lobes inférieurs très accentués, d'un vert très foncé, entièrement glabre sur ses deux faces, sinus pétiolaire le plus souvent fermé, pétiole long et mince de couleur vineuse avec duvet assez apparent ainsi que sur les nervures.

Grappe très grosse, pyramidale, rameuse à grains moyens serrés, pédoncule gros, court et de coloration jaunâtre.

Grain gros, ellipsoïde, de forme régulière, très adhérent au pédicelle, avec pinceau court et vert jaunâtre brillant, pédicule assez mince, très juteux, goût franc bien sucré, relevé, pépins pas très gros et peu nombreux, deux, rarement trois.

Maturité première époque ; mais se conserve admirablement sur souche et dans ce cas fait jusqu'à 12 et 13 degrés. Je l'ai vendangé plusieurs années en



6468 SEIBEL

Chromolith. J.L.Goffart, Bruxelles

même temps que des terrets. Ces deux variétés étant vendues souvent chez moi comme raisin de table. Le raisin se dore à maturité et le fait apprécier pour cette vente. Son seul défaut pour l'expédition est d'être excessivement serré. Il pèse ainsi beaucoup sous un faible volume et est peut être moins avantageux pour la vente qu'un raisin lâche qui tient plus de place dans une coupe à poids égal. Ce défaut devient une qualité à la cuve où son rendement est considérable.

Poids. Les grappes pèsent et il n'est pas nécessaire qu'il y ait 30 raisins pour faire une belle récolte ; cinq raisins pris au hasard de quatre à cinq souches parmi les plus jolies ont fait 3 kgs 800, soit 750 grammes chacun. J'ai trouvé un raisin de 1.100 grammes.

L'eudemis s'attaque au 6468 comme à tous les raisins sucrés, elle l'abime extérieurement ; mais ne poursuit pas ses dégâts à l'intérieur du raisin.

Sa résistance au mildiou est supérieure à celle du 7120. Pas un grain de touché cette année alors que 7120, pourtant si résistant, ne peut pas en dire autant. Donc aucun traitement au cuivre. Je ne lui ai jamais vu d'oïdium.

Vigueur très grande, doit venir admirablement direct dans tous les terrains d'alluvions ou fortement siliceux.

Port, suffisamment érigé.

Affinité très bonne sur presque tous les porte-greffes, ce qui est rare chez les hybrides. Ici greffé sur 861/49 et Rupestris. A été signalé se rabougrissant sur Aramon × Rupestris numéro 1.

Taille. — Le conduire à taille Guyot dès sa troisième année de greffe et doubler si l'éxcès de vigueur persiste.

Défauts proviennent de sa grande vigueur ; s'emporte en bois jeune au détriment de sa fructifiction. Comme tous les plants à gros raisins, cette fructification augmente avec l'âge. Une sélection des rameaux portant plusieurs raisins s'impose pour ceux qui voudront cultiver 6468 en gobelet,

6468 aurait eu un peu d'anthracnose dans les plaines très humides de la Haute-Garonne.

En résumé la maturité de 6468 lui permet d'être cultivé dans toutes les régions à vignes.

Ses hautes qualités de résistance aux maladies, de vigueur et de grosseur de grappe en font le meilleur hybride blanc connu. 6468 réunit bien les qualités demandées à l'hybride depuis son apparition. Le jour où l'hybridation aura trouvé un raisin noir de la valeur du 6468, elle aura fait faire un grand pas à la viticulture française.

Eric COULONDRE,
Ingénieur Agricole.

19me CONGRÈS DE LA CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE LA BOURGOGNE

(Villefranche, le 5 août 1928)

Le dix-neuvième Congrès annuel de la Confédération Générale des Associations Viticoles de Bourgogne s'est tenu le 5 août 1928, à Villefranche-sur-Saône, sous la présidence d'honneur de M. Gauthier, Président de la Confé-

dération Nationale des Associations Agricoles et sous la présidence effective de M. le Docteur Ozanon, le distingué et dévoué Président de la C. G. V. B.

200 Délégués environ étaient présents à l'ouverture du Congrès, qui a eu lieu à 10 heures, au Théâtre Municipal.

Compte rendu du Président

Le Docteur Ozanon prend ensuite la parole pour retracer l'activité de la C. G. V. B., depuis le dernier Congrès d'Auxerre :

« Le Syndicat de Défense de la Viticulture Bourguignonne dit-il, vient d'être réorganisé. Il ne devra plus s'occuper de politique économique, ni engager des procès de délimitation, ou s'y porter partie civile sans prendre les directives de la C. G. V. B. Le Conseil de Direction dudit Syndicat est modifié comme suit dans sa composition ; deux représentants des appellations communales et deux représentants des appellations sous-régionales et régionale, par département. L'assiette de la cotisation syndicale est également modifiée : au lieu des 0,10 par hecto et des 24 francs par hectare, les vignerons bourguignons seront invités à verser 3 francs par hectare pour toute la Bourgogne, ou 5 francs par hectare pour les appellations communales de Saône-et-Loire et du Rhône, ou 12 francs par hectare pour les appellations communales de la Côte-d'Or et de l'Yonne. Ces cotisations seront versées dans une caisse unique, et serviront à la répression de la fraude sur les appellations d'origine, et à la répression de la fraude par falsification : par mouillage par exemple.

« Nous avons rendu plus étroite l'union du Commerce et de la Propriété pour la défense du vin de Bourgogne. Nous avons eu avec ces Messieurs, de très fréquentes réunions ; et j'ai le devoir de les remercier tous, de la cordialité et de la franchise dont ils ont toujours fait preuve. D'accord avec eux, nous avons décidé de faire de la publicité collective, nationale et internationale, pour le vin de Bourgogne, grâce à un système de prélèvement, qui doit nous apporter des ressources importantes, et dont vous entretiendra tout à l'heure M. Petitjean. Ces Messieurs ont aussi pris l'engagement de subventionner largement notre Syndicat de Défense. L'accord est donc bien complet, et nous nous en réjouissons tous.

« La question des caves coopératives va être traitée par M. Boulay qui fut le créateur de la première cave de Saône-et-Loire ; je n'y insisterai donc pas : mais je tiens à vous dire cependant que c'est grâce à son dévouement et à son initiative, que le mouvement prend une extension de plus en plus considérable.

« A ce propos, je vous dirai encore qu'une somme de 500 millions, dont 150 millions pour 1928, a été mise à la disposition de la Caisse Nationale du Crédit Agricole, pour faciliter les prêts à moyen terme.

« C'est en matière d'impôts que le bât nous blesse le plus ; cependant il y a de légers adoucissements. La loi de Finances du 27 décembre 1927 a abaissé de 3 à 2,5, le coefficient applicable à la valeur locative cadastrale, pour la détermination du bénéfice forfaitaire agricole.

« La proposition de loi tendant à transformer le droit spécifique de circulation en un droit ad valorem, paraît heureusement abandonnée. Nous y avons contribué de tout notre pouvoir, car elle aurait écrasé littéralement les grands vins, — et ce, sans bénéfice pour les vins grands ordinaires. Nous remercions les Parlementaires bourguignons d'avoir bien voulu nous y aider.

« Mais le droit de circulation (autrefois 1,50 par hecto, simple droit de statistique) est encore de 15 francs, soit 10 fois plus. Il y a là une injustice contre laquelle nous ne cesserons de protester.

« La proposition de loi de M. Bender a été adoptée par la Chambre. On peut la résumer ainsi : « Lorsqu'un accord intervient entre les viticulteurs, si dans un délai de six mois, aucune contestation ne se produit, l'accord doit être homologué définitivement par le Président du Tribunal Civil ». Nous devons en remercier M. Bender, car cette nouvelle juridiction, si elle est définitive, facilitera les délimitations faites d'un commun accord.

« Par décision du Ministre des Finances, en date du 11 mai 1928, les Mairies des lieux de vinification, devront faire parvenir aux mairies des lieux de récolte, le relevé des déclarations afferentes à ces dernières. Le contrôle au sein d'une même commune en sera facilité.

« Grâce aussi à M. Bender qui a protesté contre la note du 22 décembre 1927, l'acquit blanc, modèle 1903, a été rendu aux eaux-de-vie d'hybrides ; mais l'acquit blanc, modèle 1909, portant inscription de l'appellation d'origine leur est toujours refusé.

« La dénomination : « fine Bourgogne » est définitivement autorisée, ce qui ne peut que faciliter la distillation de nos vins.

« Les poursuites engagées contre les vendeurs de bouteilles ne contenant pas les 80 centilitres prescrits par la loi de 1866, paraissent avoir été abandonnées. Un décret ou une loi, ramenant à 75 centilitres la contenance des bouteilles bourguignonnes sera déposé à bref délai.

« L'accord franco-allemand du 17 août 1927 a réduit de 80 marks-or, à 32 marks-or les droits d'entrée sur nos vins rouges, et à 45 marks-or, sur nos vins blancs, — mais seulement dans la limite d'un contingent de 360.000 quintaux métriques. Ce contingentement est supprimé depuis le vote de l'additif douanier du 2 mars 1928. Les vins français en bouteilles continuent à payer à leur entrée en Allemagne, 120 marks-or par quintal métrique, — et les vins mousseux 200. Ces droits de douane ne seront en aucun cas augmentés, ainsi qu'en a décidé le protocole franco-allemand du 20 juin 1928, mis en application le 1er août 1928.

« L'accord franco-belge de février 1928 incorpore la taxe belge de consommation au droit de douane perçu sur nos vins à leur entrée en Belgique. De ce fait, nos vins en bouteilles paient 405 francs l'hecto, nos vins en fûts de moins de 12 degrés, 135 francs l'hecto ; les appellations d'origine bourguignonne sont, de par le traité, considérées comme pesant moins de 12 degrés.

Il faut reconnaître que le Gouvernement français a fait un très gros effort pour ramener de 1 à 3 le rapport entre les drois de douane perçus sur nos vins en fûts, et ceux perçus sur nos vins en bouteilles (135 francs et 405 francs par hecto).

« Malheureusement la loi belge d'avril 1928, réprimant la fraude sur nos appellations d'origine, n'est pas appliquée avec assez de vigilance ; il en est de même de la législation belge interdisant la vente comme vin, de boissons alcooliques provenant de la fermentation de jus de fruits, avec ou sans addition de sucre et d'eau ; cela cause un préjudice considérable à nos exportations. Espérons que la campagne entreprise pour remédier à cet état de choses, aboutira.

« Pas de changement notable avec la Suisse et les autres pays.

L'additif douanier français du 2 mars 1928 modifie le droit de douane perçu

sur les vins étrangers à leur entrée en France. Les vins étrangers en fûts paient au tarif minimum, 55 francs par hecto au lieu de 42 francs, au-dessous de 12 degrés, et 55 francs avec le droit de consommation sur l'alcool, pour les vins au-dessus de 12 degrés ; au tarif général, ils paient 220 francs par hecto jusqu'à 12 degrés, et 220 francs, avec en plus le droit de consommation sur l'alcool, au-dessus de 12 degrés.

« Les vins étrangers en bouteilles paient par 100 kilos brut, 160 francs au tarif minimum et 560 francs au tarif général. Les vins mousseux étrangers paient par quintal métrique brut, 112, 50 au tarif minimum et 450 au tarif général. Il est à noter que le tarif minimum français pour les vins étrangers en fûts, a été porté de 42 à 55 francs, — et que pour la première fois, un droit plus élevé pour les vins en bouteilles, a été prévu. Le même additif douanier interdit la vente en France, comme vin, avec ou sans adjectif, des vins de fruits de toutes sortes.

« Il nous faut remarquer que le tarif douanier français reste encore un des plus modérés d'Europe. Un effort a été fait par nos négociateurs, il faut le reconnaître ; mais cet effort est encore bien insuffisant pour remédier à nos déficits d'exportation.

« Les rapports franco-tunisiens ont été réglés par une loi appliquée depuis juillet 1928 : les vins tunisiens peuvent entrer en franchise en France, dans la limite d'un contingent de 555.000 hectos et les alcools tunisiens, dans la limite d'un contingent de 12.000 hectos.

« Quant aux vins algériens, dont la C. G. V. a demandé le contingentement à maintes reprises, la question reste entière. Cependant, à Colmar, un vœu a été adopté autorisant les Algériens, à faire des concentrés, à la condition que la vente en soit strictement limitée à l'Algérie et aux colonies ne produisant pas de vin, de telle sorte que les dits concentrés ne puissent faire une concurrence trop désastreuse aux vins de la métropole.

« Enfin le 8 novembre 1927, a été promulgué l'accord signé entre la France, l'Espagne, la Hongrie, l'Italie, le Luxembourg, le Portugal et la Tunisie, portant création d'un Office International du vin ; le Président en est le Député Barthe, et le Directeur M. Douarche ; la présidence de M. Barthe nous est le garant que nos intérêts seront bien défendus. La Bourgogne est représentée par nous-même, dans le Comité français consultatif dudit Office... »

M. le Docteur Ozanon, chaleureusement applaudi, termine par un vif appel à l'union.

Publicité nationale et internationale

M. Pinsot, secrétaire général du Syndicat de défense du vignoble de Chablis, présente à son tour, un rapport fortement charpenté sur la publicité collective, nationale et internationale. Il déclare notamment : « L'avenir de la Bourgogne réside tout entier dans cette formule lapidaire : « De la publicité pour un bon produit ».

Et voici un plan :

« La publicité telle que nous la concevons, sera faite en faveur de toutes les appellations d'origine bourguignonne, en faveur des vins aristocrates comme en faveur des vins bourgeois. Les grands crus de la Côte-d'Or et de l'Yonne ne peuvent prétendre s'en passer : la Côte-d'Or ne subit-elle pas, en effet, une grave crise de mévènte ?

« N'avons-nous pas nombre d'appellations communales à faire connaître ou à lancer ? Les Moulin à Vent, Morgon, Juliénas, Fleurie, Chiroubles, Brouilly, Givry, Montagny, Meuilley, Chablis, etc..., sont-ils suffisamment connus ? Sans hésitation, nous répondons : non.

« Certaines appellations sous-régionales et régionales ne sont-elles pas à revaloriser ou à valoriser ? Les appellations : Bourgogne, Côtes Chalonnaises, etc , ont-elles une valeur vénale suffisante, grâce à laquelle les vins de Bourgogne peuvent trouver des cours justement rémunérateurs ? évidemment non. Le Beaujolais est connu sur les marchés de St-Etienne et de Lyon ; sur le marché de Paris-Bercy, sur le marché suisse, et d'une manière générale sur les marchés étrangers, il se trouve face à face avec des concurrents redoutables et souvent victorieux ; pour le Beaujolais surtout, la publicité est une condition indispensable de son expansion dans le monde.

« La publicité telle que nous la concevons, sera collective. C'est qu'en effet, elle coûtera très cher : plusieurs centaines de mille francs par an ; et il faut que la collaboration pécuniaire de chacun soit réduite au strict minimum, — qu'elle soit de l'ordre de quelques francs ou de quelques dizaines de francs par an.

« Qu'il nous soit permis en passant, de rendre hommage, pour une fois, la première peut-être, au Commerce bourguignon, qui, en acceptant de collaborer à la publicité collective, a délibérément accepté le joug de la loi du 6 mai 1919, et accepté de faire de la publicité en faveur des appellations d'origine : propriété collective des uns et des autres.

« Cette publicité collective est d'ailleurs prévue dans le programme d'action de l'U. V. C. B , exposé par le Secrétaire Général de l'U. V. C. B., puis approuvé par l'Assembée générale d'Auxerre, le 31 juillet 1927. Nous restons ainsi dans le cadre de l'action, fixé par les créateurs de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne...

« Quel sera le champ d'action de cette publicité collective ?

« Le marché national sera le premier visé. Puis, nous devrons nous attaquer au marché international : à la Suisse, où nous sommes concurrencés par les produits allemands, hongrois, italiens et espagnols, — à l'Autriche où l'Italie, l'Allemagne et la Hongrie progressent chaque jour, — à la Tchéco-Slovaquie, où les vins italiens jouissent d'une faveur sans cesse accrue, — à la Hongrie, à la Pologne, à l'Allemagne, etc... Pour aboutir, nous devrons sérier nos efforts ; à notre avis, nous devrons commencer par la France d'abord, et continuer par les pays limitrophes, en particulier la Belgique.

« Cette publicité revêtira des formes variées.

La participation aux expositions nationales et internationales, devra être systématique ; nous nous sommes trop longtemps tenus à l'écart des expositions et en particulier de l'exposition des Arts Décoratifs, et du concours général agricole annuel de Paris.

« M. le Président de la C. G. V. B., Docteur Ozanon, a conçu une exposition bourguignonne, à la salle du Jeu-de-Paume, à Paris, avec le concours d'artistes bénévoles et d'origine bourguignonne. Nous nous ferons un devoir de répondre tous : « présents » à son appel. Notre vœu le plus cher est que cette exposition ait lieu dans le plus bref délai possible. D'ailleurs, si nos renseignements sont exacts, nous croyons pouvoir dire qu'elle aura lieu à la fin de la présente année. Il faut passer résolument à l'action.

« On a organisé la semaine religieuse ; on a organisé la semaine du franc ; on a conçu d'autres semaines. Pourquoi n'organiserions-nous pas la semaine

du vin bourguignon, au cours de laquelle des techniciens et des orateurs expliqueraient et vanteraient les mérites des crus bourguignons ?

« La publicité rédactionnelle, dans les journaux de France et de l'étranger, si brillamment utilisée en faveur des cafés du Brésil en particulier, peut et doit faciliter l'écoulement des vins bourguignons, et du même coup, en relever considérablement les prix.

« La C. G. V. du Midi nous a donné l'exemple en matière cinématographique. Le cinéma n'est pas ou ne devrait pas être fait pour flatter ou pervertir les instincts des uns et des autres ; il se grandirait en se mettant au service de l'intérêt général, somme des interêts régionaux.

« Des conférences par T. S. F. permettront de vanter les mérites des différents types de vins de Bourgogne.

« Puis, pourquoi ne copierions-nous pas les autres ? Ne voyons-nous pas dans les hôtels de tous ordres, des affiches, des panneaux-réclames, desservant heureusement les intérêts de telle ou telle appellation ou de telle ou telle Maison ?

« La publicité pourra revêtir maintes autres formes. Elle devra être insinuante ou brutale, raffinée ou vulgaire, plaisante ou sévère, discrète ou encombrante, suivant l'expression de Clément Vautel.

« Mais que l'on ne se fasse pas d'illusions ! Elle coûtera très cher. Nous prévoyons une recette annuelle de 400.000 frs., dans les débuts de notre organisation. C'est un million qu'il nous faudrait et qu'il nous faudra. Nous espérons bien parvenir à ce résultat, grâce à la bonne volonté de tous, et grâce à la ténacité du Bureau confédéral et à son énergique et inlassable Secrétaire Général : M. Bichet.

« M. Petitjean a bien voulu se charger de vous exposer les modalités de notre système, d'ailleurs accepté par le Conseil d'Administration de l'U. V. C. B. et par celui de la C. G. V. B.

« La Bourgogne est à un tournant de son histoire économique. Elle a longtemps, trop longtemps souffert. A l'heure actuelle, elle cherche sa voie, décidée à faire confiance à toutes les compétences, à toutes les énergies, qui voudront bien se mettre à son service. J'ose espérer que vous, chefs de la Bourgogne viticole, vous voudrez bien être celles-là. La Bourgogne ne se sauvera qu'au prix d'un très gros effort collectif.

« A vous de dire, si comme nous, vous concevez la publicité comme nécessaire, et si vous êtes décidés à nous apporter votre collaboration résolue et permanente ».

Ce remarquable rapport est souligné d'unanimes applaudissements.

Il appartient à M. Petitjean de préciser les modalités de perception de la contribution volontaire proposée par M. Pinsot. Nous retiendrons de ce très intéressant travail, les principaux articles ci-après :

« Article premier. — L'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne estime indispensable de faire de la publicité en faveur des vins et eaux-de-vie de Bourgogne. Elle décide à cet effet de se procurer des ressources qui proviendront par parts égales, de la Propriété et du Commerce, suivant les modalités ci-après ».

« Art. 2. — Les négociants affiliés à l'un des syndicats constitutifs de l'Union des Syndicats de Négociants en Gros de Vins et Spiritueux de la Bourgogne, sont invités à retenir à l'exploitant bourguignon, au moment du règlement, 1 pour 1.000 du montant de la transaction en appellations d'origine bourguignonne, tant en vin qu'en eau-de-vie.

«Art. 3. — Les négociants collecteurs verseront pour leur part, une cotisation annuelle fixée à 1 pour 1.000 de leur chiffre d'achats à la propriété, en appellations d'origine bourguignonne.

« Art. 5. — La cotisation du Commerce et celle de la Propriété, sont indépendantes l'une de l'autre.

Art. 15. – Seront exclus du bénéfice de la publicité et des manifestations collectives, les négociants et producteurs ne se soumettant pas au présent règlement ».

Le Congrès approuve ces dispositions à l'unanimité.

Répression des Fraudes

M. Roussot expose de minutieuse façon, cette importante question. Sur sa proposition, les vœux suivants sont adoptés :

« Que la proposition de loi Bender votée par la Chambre des Députés, et tendant à faire homologuer gratuitement et sans appel, tout accord intervenu entre viticulteurs en matière d'appellations d'origine, dans le cas où aucune contestation ne se produirait dans le délai de six mois à partir de la date du dépôt du procès-verbal de l'accord, au greffe du tribunal civil, soit ratifiée par le Sénat ;

« Qu'un projet de loi soit à bref délai, déposé, rendant obligatoire la déclaration des surfaces appellation par appellation, — et que toute déclaration sciemment inexacte soit punie d'une amende de 100 à 1.000 francs, avec doublement en cas de récidive dans le délai de cinq ans ;

« Que le Président du tribunal civil soit au même titre que le juge de paix, habilité à décerner au Service de Répression des Fraudes, les autorisations nécessaires pour constater la fraude à l'origine ;

« Que l'article 11 de la loi du 6 mai 1919 soit complété comme suit : « le produit ainsi déclaré est considéré comme étant détenu en vue de la vente » ;

« Que l'appellation d'origine des vendanges, des vins et des eaux-de-vie, figure obligatoirement sur la pièce de régie, étant entendu qu'en ce qui concerne les eaux-de-vie, l'obligation des magasins séparés sera abrogée ;

« Que des ordres sévères soient donnés par le Ministère de l'Agriculture aux Agents du Service de Répression des Fraudes pour que soient déférées au tribunal correctionnel, les marques de fabrique telles que : « clos X » faisant confusion avec les appellations d'origine ;

« Que des crédits importants soient prévus dans la prochaine loi de finances permettant la création d'un service important d'Inspecteurs départementaux de la répression des fraudes, placés sous les ordres d'un Inspecteur Divisionnaire spécialiste en matière d'appellations d'origine ;

« Que la cotisation syndicale soit à bref délai rendue obligatoire, conformément aux vœux émis antérieurement par la Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne et la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie ;

« Qu'un projet de loi soit déposé à bref délai, modifiant la loi de 1866, et ramenant de 80 à 75 centilitres, la contenance réglementaire des bouteilles bourguignonnes ;

Qu'enfin les appellations d'origine bourguignonnes puissent être vendues dans des bouteilles de contenance moindre sous réserve que la contenance figure obligatoirement sur l'étiquette portant mention de l'appellation d'origine ».

Coopération Viticole

M. Boulay, Secrétaire Général de la Fédération des Caves Coopératives de Saône-et-Loire, présente ensuite son rapport sur la coopération en viticulture :

« La cave de St-Gengoux-de-Scissé a vinifié dès la première année, 4.200 hectos de vins de différentes catégories ; depuis, étant donné la réussite de l'expérience, nous avons vu s'intaller et fonctionner en 1927, dans la même région, les caves coopératives de Lugny, Azé, Igé et Clessé, — et enfin, St-Gengoux-de-Scissé passant de 4.200 hectos en 1926, à 10.000 hectos vinifiés en 1927. Le total du vin vinifié par ces 5 caves coopératives a été de 35.000 hectos en 1927.

« Cette année encore, 6 nouvelles caves sont prêtes pour la prochaine récolte ; ce sont : Bissey-sous-Cruchaud, fondée et présidée par M. le Docteur Ozanon, notre dévoué Président de la C. G. V. B., en qui je salue l'apôtre de la coopération dans les Côtes Chalonnaises, comme il est l'apôtre du vin en France et dans le monde entier, — Chaintré, — Prissé, — Viré, — Chardonnay et Varennes-les-Mâcon.

« 11 caves vinifiant environ 80.000 hectos, seront en fonctionnement à la prochaine récolte en Saône-et-Loire ; le mouvement est lancé ; rien ne saurait l'arrêter. La Coopération, c'est le flot qui monte, — c'est le torrent qui roule ; quiconque voudrait l'endiguer, serait infailliblement submergé... »

Le Rapporteur termine en émettant le vœu que dans la Bourgogne et le Beaujolais surgissent au plus vite, des caves coopératives pour le mieux être des vignerons.

Les conclusions du rapport sont approuvées à l'unanimité, ainsi qu'un vœu aux Pouvoirs Publics, tendant à ce que le montant des prêts à long terme soit le double du capital effectivement versé par les vignerons coopérateurs.

Discours de M. Gauthier

M. Gauthier, auquel le Docteur Ozanon donne la parole, tient à féliciter les Rapporteurs du caractère scientifique de leurs études, et de leurs conclusions pratiques formulées avec précision. Parlant de l'opinion publique, il se félicite également d'enregistrer ce fait qu'elle a fortement évolué en faveur de la viticulture ; on admet très bien maintenant, de voir le vin vendu au prix actuel, car on s'est enfin rendu compte des frais élevés, supportés par la production.

Une liaison constante entre les grandes associations, est de rigueur ; sinon nous courrions le risque de voir nos intérêts méconnus, puis sacrifiés.

Ce discours est salué d'applaudissements, surtout lorsque l'orateur vante l'esprit d'association, l'union, la constance, le travail, qui permettront de parer à l'ampleur démesurée des frais généraux, incombant aux exploitants des grandes régions viticoles.

(à suivre)

R. Bichet,
Professeur d'agriculture
de l'Arrondissement de Villefranche-sur-Saône.

CONCENTRÉS DE CIDRE [1]

La question des moûts concentrés de cidre est appelée à subir une évolution importante dans l'économie mondiale.

D'abord, il faut bien comprendre qu'un moût concentré de cidre doit être un produit auquel on a simplement et uniquement enlevé une partie de l'eau qu'il renferme, sans avoir rien détruit de ses qualités, quelles qu'elles soient. Un pareil concentré permet entre autres emplois : l'édulcoration des cidres secs, une boisson saine et agréable pour les abstinents de boissons fermentées.

La qualité, d'une part, et la réduction de volume d'autre part, sont les deux termes qui assurent aux concentrés des débouchés mondiaux. On peut même dire que ces éléments nouveaux sont susceptibles de déplacer les marchés, de créer une concurrence inattendue de pays producteurs, dont l'éloignement ne permettrait pas à l'esprit actuel de prévoir l'arrivée de leurs produits. Pour les vins, il est utile de remarquer les efforts engagés notamment par la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Afrique du Sud et combien d'autres pays, pour tenter d'aborder les gros marchés de consommation. Naturellement, il n'est pas question de transporter des barriques de vin, mais du moût concentré de vin, qui ne court du reste aucun risque de piquage en cours de voyage, car sa teneur en sucre le rend infermentescible. Sa conservation d'une durée indéfinie, permet le stockage, qui constitue un levier économique puissant. D'autre part, il y a encore par le monde des pays qui ne consomment ni cidre ni vin, parce que non-producteurs, et chez qui la bouteille de cidre ou de vin a trop à supporter de charges pour être accessible à la population ; le Mexique voudrait bien consommer du cidre, mais il ne le peut pas. Le concentré lui donnera le moyen de satisfaire sa population ; la Chine, lorsque le pays sera apaisé, constituera également, entre autres, de futurs consommateurs de concentrés de cidre et de vin ; l'Amérique du Sud tout entière participera à cette libération de l'abstinence. On concentrera jusqu'à faire un extrait sec, si c'est nécessaire, pour atteindre partout les consommateurs.

Pour l'édulcoration, la logique voudrait qu'elle ne soit tolérée qu'avec le sucre du fruit même. Pour le cidre, il est inadmissible d'employer le sucre de betteraves alors que le sucre de pommes existe ; sur ce point, il est permis d'envisager la suppression prochaine de cette tolérance.

Il est bien évident que l'accueil réservé au moût concentré ne peut devenir favorable et définitif que s'il est d'une qualité irréprochable. On ne pourrait obliger un cidrier, par exemple, à se servir d'un produit qui, par sa présence, serait susceptible d'apporter au cidre un faux goût, un mauvais goût ou une fausse teinte ; mais si le concentré est savoureux, sucrant, sans aucun mauvais goût, il n'y a aucun obstacle qui puisse empêcher son emploi.

Cet emploi est très recommandable dans la préparation des cidres champagne, pour lesquels le concentré assure une stabilité prolongée, car le sucre de pommes incorporé ne subissant aucune réduction, permet la conservation du cidre mousseux en bouteilles, et sa consommation loin de son

(1) De *La Cidrerie Française*, 5 juillet 1928.

lieu de préparation. Les grandes cidreries anglaises se sont, du reste, engagées dans cette voie avec succès.

Un certain nombre de cidreries espagnoles, qui exportent vers l'Amérique du Sud, recourent également aux concentrés pour assurer la tenue nécessaire à leurs marchandises.

On sait aussi que la Suisse constitue une véritable pépinière d'usines de concentration de moûts destinés à l'exportation dans les pays musulmans notamment.

En définitive, la question qui se pose est uniquement celle qui se rapporte à la qualité du produit concentré que l'on veut fabriquer et à son prix de revient. Or, à l'heure actuelle, à l aide des perfectionnements qui ont été apportés, et à l'observation de conditions physiques nécessaires, on parvient aisément à fabriquer le concentré correspondant à tous les besoins. Pour ce qui est du prix de revient, avec un appareil moderne, la dépense totale relative à la fabrication du concentré, comprenant le charbon, la main-d'œuvre et l'amortissement du matériel, s'élève approximativement, par kilogramme de concentré, à 0 fr. 25, dépense à laquelle il convient d'ajouter le prix, variable suivant l'année, de 5 litres de moût. On peut, avec ce renseignement, comparer le prix de revient du concentré avec celui du sucre de betterave.

Une activité nouvelle semble donc naître de ce nouvel état de choses, et il est possible d'entrevoir un avenir riche en promesses pour les producteurs de concentrés.

Il serait regrettable qu'un pays producteur comme la France reste en arrière dans cette compétition.

Les conditions économiques mondiales obligent à des conceptions nouvelles, et l'avenir seul appartient à celui qui aura, au moment voulu, préparé la voie qui y conduit.

LEMALE.

QUELLES SONT

LES SIX MEILLEURES VARIÉTÉS DE BLÉS D'AUTOMNE

A SEMER DANS CHAQUE DÉPARTEMENT (1)

Dans le tableau ci-après, on trouvera classées d'après leurs exigences, les plus exigeantes étant placées en tête de chaque série, les six variétés de blé d'automne qui peuvent être semées dans chaque département.

On choisira, parmi ces variétés, celles qui sont le mieux adaptées à la situation locale.

Ain. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop, Mouton.

Aisne. — Prolifique Nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix ou N. R., Oscar Benoist, Vilmorin 23, Wilson.

Allier. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, Trésor, Bon Fermier, Bordeaux.

(1) Bulletin du Ministère de l'agriculture.

Alpes (Basses-). — Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Saissette, Riéti, Tuzelle.

Alpes (Hautes-). — Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Saissette, Riéti, Tuzelle.

Alpes-Maritimes. — Oscar Benoist, Trésor, Carlotta Strampelli, Saissette, Riéti, Tuzelle.

Ardèche. — Oscar Benoist, Bordeaux, Carlotta Strampelli, Saissette, Riéti, Tuzelle.

Ardennes. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Teverson, Trésor, Goldendrop ou Barbu de Champagne.

Arriège. — Oscar Benoist, Bon Fermier, Bordeaux, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas, Riéti.

Aube. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Teverson, Trésor, Barbu de Champagne ou Poulette.

Aude. — Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Saissette, Bladette de Besplas, Riéti.

Aveyron. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Trésor, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas.

Belfort. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Alsace ou Bretonnières, Mouton.

Bouches-du-Rhône. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Saissette, Tuzelle.

Calvados. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor.

Cantal. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Trésor, Bon Fermier, Bordeaux, Goldendrop.

Charente. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux.

Charente-Inférieure. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux.

Cher. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Corrèze. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Oscar Benoist, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Corse. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli ou Riéti, Saissette, Tuzelle.

Côte-d'Or. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Alsace, Mouton ou Poulette.

Côtes-du-Nord. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Wilson, Teverson, Goldendrop.

Creuse. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, Trésor, Bon Fermier, Bordeaux.

Dordogne. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux.

Doubs. — Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Alsace ou Bretonnières, Goldendrop, Mouton.

Drôme. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Saissette, Tuzelle.

Eure. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Wilson ou Paix, Trésor.

Eure-et-Loir. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Wilson, Gironde.

Finistère. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Wilson, Teverson, Goldendrop.

Gard. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Carlotta Strampelli, Saissette, Riéti, Tuzelle.

Garonne (Haute-). — Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas, Riéti.

Gers. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli.

Gironde. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli.

Hérault. — Oscar Benoist, Gironde, Carlotta Strampelli, Saissette, Riéti, Tuzelle.

Ille-et-Vilaine. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Wilson, Teverson, Goldendrop.

Indre. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Indre-et-Loire. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vimorin 23, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Isère. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Riéti, Mouton.

Jura. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Bon Fermier, Alsace ou Bretonnières, Goldendrop, Mouton.

Landes. — Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas.

Loir-et-Cher. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Bon Fermier, Gironde.

Loire. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop.

Loire (Haute-). — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop.

Loire-Inférieure. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, Teverson, Trésor, Bon Fermier.

Loiret. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, N. R., Gironde.

Lot. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Bladette de Besplas.

Lot-et-Garonne. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli.

Lozère. — Trésor, Bon Fermier, Bordeaux, Goldendrop, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas.

Maine-et-Loire. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Trésor, Bon Fermier.

Manche. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, N. R. ou Paix, Dattel, Trésor.

Marne. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Teverson, Goldendrop, Barbu de Champagne.

Marne (Haute-). — Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Alsace, Goldendrop, Barbu de Champagne ou Poulette.

Mayenne. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, N. R., Dattel, Trésor.

Meurthe-et-Moselle. — Paix, Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Alsace ou Bretonnières, Goldendrop.

Meuse. — Vilmorin 23, Teverson, Trésor, Alsace ou Bretonnières, Goldendrop, Barbu de Champagne ou Poulette.

Morbihan. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, Teverson, Trésor, Bon Fermier.

Moselle. — Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Trésor, Alsace ou Bretonnières, Goldendrop.

Nièvre. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop.

Nord. — Prolifique Nain, Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix, Oscar Benoist, Vilmorin 23.

Oise. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Wilson.

Orne. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, N. R., Dattel, Trésor,

Pas-de-Calais. — Prolifique nain, Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix, Oscar Benoist, Vilmorin 23.

Puy-de-Dôme. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop.

Pyrénées (basses-). — Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas.

Pyrénées (hautes-). — Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas.

Pyrénées-Orientales. — Oscar Benoist, Trésor, Carlotta Strampelli, Saissette, Bladette de Besplas, Riéti.

Rhin (bas-). — Vilmorin 23, Teverson, Trésor, Bon Fermier, Bordeaux, Alsace ou Bretonnières.

Rhin (Haut-). — Vilmorin 23, Teverson, Trésor, Bon Fermier, Bordeaux, Alsace ou Bretonnières.

Rhône. — Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop, Mouton.

Saône (Haute-). — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Alsace ou Bretonnières, Mouton.

Saône-et-Loire. — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Goldendrop, Mouton.

Sarthe. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Wilson, Alliés, Teverson ou Trésor.

Savoie. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Mouton.

Savoie (Haute-). — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor, Bon Fermier, Mouton.

Seine. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Wilson, N. R.

Seine-Inférieure. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Trésor.

Seine-et-Marne. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, N. R., Dattel.

Seine-et-Oise. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, N. R.

Sèvres (Deux-). — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Somme. — Prolifique nain ou Wilhelmine, Hâtif Inversable, Paix, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Wilson.

Tarn. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Bladette de Besplas.

Tarn-et-Garonne. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Gironde, Bordeaux, Carlotta Strampelli.

Var. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier ou Trésor, Carlotta Strampelli, Saissette, Tuzelle.

Vaucluse. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Bon Fermier, Carlotta Strampelli, Saissette, Tuzelle.

Vendée. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Vienne. — Hâtif Inversable, Oscar Benoist, Vilmorin 23, Alliés, Bon Fermier, Bordeaux.

Vienne (Haute-). — Hâtif Inversable, Vilmorin 23, Alliés, Trésor, Bon Fermier, Bordeaux.

Vosges. — Paix, Vilmorin 23, Teverson, Bon Fermier, Alsace ou Bretonnières, Goldendrop.

Yonne. — Hâtif Inversable, Paix, Vilmorin 23, Teverson, Trésor, Goldendrop ou Alsace.

L'ordre dans lequel sont classées les variétés de blés à semer dans chaque département n'est pas celui dans lequel les cultivateurs doivent nécessairement faire leur choix.

Les variétés figurant dans le tableau ci-dessus ont été classées suivant leurs exigences, les blés les plus exigeants étant placés en tête de chaque liste.

Le cultivateur doit donc tenir compte de cette remarque et choisir parmi les variétés indiquées celles qui sont le mieux adaptées à la situation locale.

BRÉTIGNIÈRE,
Professeur à l'Ecole nationale
d'agriculture de Grignon (1).

---

(1) Avec la collaboration de MM. Bormans, Tourneur, Lenglen et Durier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire).— La prochaines rentrée est fixée au 1er octobre et le Concours pour les bourses aura lieu à Mâcon, le 12 septembre. (Aucun diplôme exigé. Age : 13 à 18 ans).

L'Etablissement, situé près de la gare de Fontaines (grande ligne Paris-Lyon) est d'accèsfacile. Les études, techniques et pratiques, sont de deux années. L'Enseignement comprend les applications de l'électricité à l'agriculture) S'adresser au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

BIBLIOGRAPHIE

21 Années de Statistiques Viti-Vinicoles 1907-1927, par J.-G Dubosc, Directeur honoraire du *Moniteur Vinicole*, Conseiller honoraire du Commerce extérieur. — Prix : 12 francs en magasin. Envoi franco par poste, recommandé, contre 13 fr. 50 pour la France, 15 fr. pour l'Etranger, adressés à *l'Office Vinicole 6, Rue de Beaune, Paris.*

Un tableau donnant, année par année : le nombre d'hectares plantés en vigne, celui des hectolitres récoltés et le rendement à l'hectare ; le stock en propriété au 30 septembre ; le nombre des viticulteurs ; le stock commercial au 30 septembre ; les disponibilités totales au début de chaque campagne ; les sorties de la propriété ; la consommation taxée ; les déchets ; la consommation en franchise ; la valeur de chaque récolte et le prix moyen à l'hectolitre ; les taux des droits sur les vins et le produit total de ces droits ; l'importation] et l'exportation ; le nombre des marchands en gros ; les cours moyens mensuels des vins sur le marché de Béziers de 1907 à 1927 ; enfin moyennes annuelles de tout ce qui précède pour une période de dix années.

Le tableau est accompagné de *Notes d'ensemble et succinctes*, relatant, année par année également, les conditions atmosphériques ayant présidé à la formation de la récolte, ainsi que les fléaux de toutes sortes ayant frappé les vignobles.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

De l'Auvergne aux Alpes en Autocar P.-L.-M.

Aux personnes qui tentent de repérer, en dehors des sentiers trop battus, une intéressante excursion à faire, pendant leurs vacances prochaines, signalons les Services d'autocars P.-L.-M. de Vichy à Grenoble et de Grenoble à Vichy par Le Puy.

En deux jours, dans l'un ou l'autre sens, les cars de ces Services parcourent une région des plus pittoresques, jalonnée de charmantes stations comme La Chaise-Dieu, avec son église du XVIe siècle, Le Puy, dans un étrange paysage hérissé de pitons aigus, Tence, Saint Agrève, Saint-Péray, Pont-en-Royans, Villard-de-Lans.

De Grenoble, plaque tournante du tourisme alpestre, des Services d'autocars permettent de visiter les sites les plus réputés du Dauphiné : le Galibier, la Bérarde, la Grande Chartreuse, les Grands Cols, le Lautaret, Saint-Même, le Curtillard, le Valgaudemar, les Petites Roches, le Trièves, la Mure.

A Grenoble, s'arrêtent, par ailleurs, les cars de la Route des Alpes qui vont de Nice à Evian ou vice versa en passant par les plus hauts cols.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les demandes qui se sont produites ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens, n'ont pu toujours obtenir satisfaction, faute de vendeurs. Aussi les prix ont-il marqué une grande fermeté. On a payé des vins rouges du Midi 8°, aux environs de 215 fr., des 8°5 de 225 à 230 fr., des 9° de 235 à 240 fr. Des Algérie 11°, ont été traités de 260 à 265 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il n'y a que peu de chose à la vente sur place, en vins d'Espagne et de Portugal.

Voyant la hausse, les détaillants ont passé des ordres un peu plus importants, pendant la dernière huitaine. Dans Paris, on voit des vins rouges 8° affichés 3 fr. le litre, et des 9° 3 fr. 20 le litre également.

D'après les chiffres du mouvement des vins à Paris et dans la Seine, publiés dans notre numéro du 15, la consommation est restée à peu près stationnaire en juillet dans la région parisienne : 737.030 hectos en juillet, contre 753.188 en juin et 727.043 en mai. A fin juillet il avait été consommé depuis le commencement de la campagne 7 millions 502.522 hectolitres dans cette région, au lieu de 8.554.885 pendant pareille période de 1926-1927. Le stock commercial dans le département était de 2.030.240 hectos, alors qu'au 31 juillet 1927, il était de 2.419.108 hectos.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 20 août	Cours du 27 août
8°....................	200		
8 à 9°................			
9 à 10°..............	à	7°5 à 9 190 à 210	7°5 à 9 210 à 235
11°..................		8 à 10° 200 à 220	8 à 10° 225 à 265
11 à »..............	235	10 à 12° 220 à 250	10 à 12 260 à 290
Costières............			
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret........		Blanc 205 à 240	215 à 260
Blanc Picpoul......		Rosé 195 à 215	215 à 240

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 21 août	Cours du 28 août
8°....................	195		
9°....................		7°5 à 9°5 200 à 235 fr.	8° à 11° 230 à 270
10°..................	à		
11°..................	220 fr.	9°5 à 10°5 225 à 245	
Rosé................			
Blanc de blanc........			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 22 août 1928.

Vins rouges courant de 7°5 à 10 degrés 5, de 200 à 245 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, »«» à «««, **nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, «‹,«» à »»,»». rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««,«« à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, 15,75 à 16,50; supér, 10°, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 17 août	Cours du 24 août
8°	190		
9°	à		
10°	220	8°5 à 11°5 200 à 228 fr.	8° à 9° 230 à 250
11°			
Vins rosés 8°			
Vins blancs			

Béziers. — Du bureau du Syndicat régional des vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.).

Béziers, un lot vin rouge, 835 hectos, 8°3, 230 fr. l'hectolitre 2.500 hectos, 9°2, 250 fr. ; 800 hectos, 8°2, 238. — Servian, un lot vin rouge, 250 hectos, 9 degrés, 230 fr. ; 135 hectos, 9°3, 235 francs.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 19 au 25 août 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8,5 à 10°5, de 230 à 250 fr. ; bourrets et picpouls, »»,»» à «« fr. »» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, «« fr. «« à ««,««.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 26 août 1928 : Vins rouges, de 10 à 12°, de 250 à 290 fr.

AUDE. — **Narbonne.** — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours. — Vins rouges de 7 à 8 degrés, de 25 à 26 francs le degré hectolitre ; de 8 à 11 degrés et au-dessus, vins supérieurs. Minervois et Corbière, de 24 à 25 fr. le degré hectolitre.

Observations. — La hausse continue à s'accentuer autant pour le disponible que pour les affaires sur souches qui ont atteint le prix de 20 francs le degré hectolitre. Disponibles très rares et très recherchés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — **On cote :**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 18 août	Cours du 25 août
8°	200		
9°		9 à 12°	8 à 13°
10°	à		
11°		190 à 235	230 à 285
11 à 12°	220		
12 à 13°			

Perpignan, — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'agriculture, réunion du 25 août 1928. — Après examen des ventes de la semaine recueillies par le Syndicat des Vignerons et par les autres membres de la Commission la côte des vins et alcools est établie comme suit : *Vins rouges.* — De 8 à 12° de 26 à 22 fr. le degré.

Observations. — Des ventes sur souches se sont traitées de 22 à 20 fr. le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 22 août. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 200 à 220 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 220 à 240 fr. l'hecto ; rosé »» à 22 fr. «» ; blanc, 21 à 22 fr. le degré.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — La hausse continue sur les vins de 1927. Ceux-

ci, d'ailleurs, se font rares dans notre région, et les détenteurs des quelques lots qui restent ne veulent pas les céder au-dessous de 24 fr. le degré.

Ces derniers temps, il s'était fait quelques affaires sur souches à 17 fr. le degré, retiraison à trait de cuve, et à 18 fr., avec facilité d'enlèvement jusqu'à fin novembre. Mais déjà les propriétaires ont élevé leurs prétentions et ne sont plus vendeurs.

VAR. — **Plan-de-la-Tour.** — On a vendu ces jours-ci, une partie de vin rouge, 350 hectolitres, 12 degrés, à 250 fr. et une autre partie de 210 hectolitres, 11 degrés 235 fr.; des petites parties en dessous de 50 hectolitres, se sont vendues à divers prix.

PUY-DE-DÔME. — **Clermont-Ferrand.** — La hausse qui s'est manifestée dans les régions méridionales a eu sa répercussion chez nous, les ventes sont plus actives et les prix mieux tenus ; il faut payer de 35 à 37 fr. le pot de 15 litres pour la bonne marchandise courante, tandis qu'il y a huit jours, on achetait couramment de 33 à 35 fr.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — Des affaires sur souches ont déjà été faites en Noah au prix de 300 fr. la pièce de 215 litres, enlèvement le 15 novembre.

CENTRE. — *L'Agriculture du Centre.* — **La Vernelle — Selles-sur-Cher.** — Quelques prix : rouges de 170 à 180 francs l'hecto. Rosé, environ 200 fr.

Thesée. — Quelques ventes de vin blanc à 26 et 26,50 le degré.

Mennetou-sur-Cher. — Quelques ventes de 250 à 275 fr. l'hecto.

Naveil. — Le commerce de gros tient les prix de 400 francs en rouge et 500 francs les Aunis, par 200 litres.

VENDÉE. — **La Roche-sur-Yon.** — Les cours des vins sont tenus très fermement. On cote les vins de gros plant 350 fr. la pièce et ceux de noah de 250 à 300 fr.

INDRE-ET-LOIRE. — **Bléré.** — Le reste des vins rouges de 1927, titrant de 6 à 7° a été enlevé par le commerce tout récemment, de 150 à 160 fr. l'hecto propriété, tous frais en sus.

Aucune affaire ne s'est traitée sur souches.

Confédération des Coopératives Vinicoles du Sud-Est. — *Fédération du Var.* — La Garde, rouge 10°3, 210,05 ; Roquebrune, 4.500 hl rouge S. G. D., 180, sur souche ; Le Luc, vente de tartre brut, à 580 fr. les 100 kilos ; « Distillerie Coopérative » La Crau, 200 hl alcool piquette, 1.300.

Fédération de Vaucluse. — « Vignerons » Rasteau, 800 hl 14°, de 280 à 300.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Velaux Coudoux, offre de 200 fr. pour un vin 1928 pesant 10°5, offre qui n'a pas été acceptée.

ALGÉRIE. — **Alger.** — **Du 18 août 1928.**

Vin rouge, 1er choix, 18,00 à 19,00 ; 2e choix, 18,00 à 19,00 ; 3e choix, 18,00 à 19,00 le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Pujaut. — Marché du 27 août : Chasselas, 70.000 kilos, de 150 à 180 fr.

Boulbon. — Marché du 27 août : Chasselas, 130 à 180 fr.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »»«« à »»»» ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »»» ; 3/6 marc, 86°, ««»« à »«»« fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»« à »»« fr. rectifié neutre 96-97 degrés, 1525 à 1550 les 100 degrés.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1180 à 1190 ; 3/6 marc, 86°, »»»» à »»»» ; eau-de-vie de marc, ««« à »«» fr.

Perpignan.— Disponible 1550 fr. ; livrable octobre 1300 fr. les 100 degrés.

Narbonne. — Alcools. — La hausse sur les alcools futurs s'accentue; les offres atteignent et dépassent 1.200 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 24 août 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 20 à 7,25 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 50 —
— — au-dessus................	6 fr. «» à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance toujours bien soutenue par les demandes de l'extérieur.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 août 1928.

	août	septembre	octobre-novembre
	—	—	—
Blé	150,75-150,50 P.	152,25 P.	153-153,25 P.
Seigle.......	125 N.	125 N.	125 N.
Avoine noire.	113,75 P.	108,50 P.	109,25-109,50
Avoine......	112 N.	106,50 N.	107,50 N.

Alger. — 18 août 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 163 à 164 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 150 à 151 fr.

Blé dur colon, 162 à 163 fr.

Orge colon, 95 à 96 fr.

Avoine d'Algérie, »»« à »«» fr.

New York. — 24 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.........	1,50 -/-	106.63	142.18	+ 0.08
Juillet.................	...., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.... ./.	.....	......	....
Décembre................	1,24 1/2	88.50	118.	+ 1.95
Maïs disp................	85 3/4	70.22	87.78	— 0.42

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 117 -/. c. le bushel (110 fr. 90 les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 125 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr.; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 19 au samedi 25 août 1928

	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Pluie 1928 mill.	Pluie 1927 mill.
Nantes						
Dimanche	27	24	18	»	»	»
Lundi	30	21	19	11	»	3
Mardi	22	16	20	13	«	0.2
Mercredi	22	19	21	»	»	«
Jeudi	30	27	19	11	»	4.6
Vendredi	25	20	19	10	»	»
Samedi	27	24	20	12	«	»
Total	1595	2427	1048	611	50.6	68.2
Rochefort						
Dimanche	»	28	21	15	»	«
Lundi	»	22	20	16	»	11
Mardi	«	20	22	15	«	2.1
Mercredi	»	20	20	14	«	3
Jeudi	»	30	20	14	«	22
Vendredi	25	20	»	»	«	»
Samedi	»	28	18	17	»	5
Total	143	1544	1163	772	30	270.8
Clermont-Ferrand						
Dimanche	24	22	23	»	«	»
Lundi	32	26	23	16	»	2
Mardi	25	22	24	11	»	13
Mercredi	23	20	16	14	»	22
Jeudi	31	28	18	9	»	10
Vendredi	32	20	16	11	»	2
Samedi	»	»	17	11	»	1
Total	1484	2417	867	517	39.1	185.4
Bordeaux						
Dimanche	30	29	23	11	»	»
Lundi	30	23	27	15	»	1
Mardi	30	22	23	14	»	9
Mercredi	20	19	18	14	»	7
Jeudi	30	29	21	14	»	4
Vendredi	39	31	20	10	»	0.4
Samedi	29	20	»	10	0.5	0.3
Total	1772	1502	1108	648	2.2	218.2
Toulouse						
Dimanche	31	30	24	12	»	«
Lundi	35	32	31	16	»	«
Mardi	26	24	26	15	»	»
Mercredi	24	21	22	15	»	16
Jeudi	35	32	20	11	»	10
Vendredi	33	27	20	11	»	»
Samedi	»	»	21	10	11	11
Total	2012	1750	1227	777	27	119.9
Perpignan						
Dimanche	37	25	30	14	»	»
Lundi	27	25	»	18	»	»
Mardi	28	27	29	21	2	2
Mercredi	27	23	29	19	»	»
Jeudi	37	25	24	15	»	0.6
Vendredi	27	23	27	17	«	»
Samedi	»	»	28	16	»	«
Total	1991	1745	1418	928	13.2	34.6

	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Pluie 1928 mill.	Pluie 1927 mill.
Mourmelon						
Dimanche	22	19	16	14	»	4
Lundi	26	22	18	13	»	9
Mardi	23	20	20	13	2	7
Mercredi	20	18	20	12	2	»
Jeudi	22	19	18	11	»	14
Vendredi	25	22	16	11	»	13
Samedi	31	27	17	13	1	3
Total	1661	1380	969	566	74.1	250.6
Besançon						
Dimanche	21	19	19	19	«	»
Lundi	28	22	23	12	«	35
Mardi	»	»	23	13	»	3
Mercredi	21	16	16	12	«	23
Jeudi	27	23	16	10	»	22
Vendredi	21	19	18	9	»	12
Samedi	»	«	19	11	«	4
Total	1383	1260	1220	677	»	208.1
Lyon						
Dimanche	24	22	22	»	»	»
Lundi	31	28	27	15	»	0.2
Mardi	28	25	25	16	»	5
Mercredi	24	22	16	14	»	44
Jeudi	24	21	15	9	0.1	16.3
Vendredi	29	28	20	11	«	3
Samedi	32	28	20	13	»	1.2
Total	1880	1614	1351	707	13.6	309.8
Marseille						
Dimanche	29	25	24	12	»	3
Lundi	29	24	30	18	«	«
Mardi	29	25	26	18	»	»
Mercredi	29	27	28	16	«	«
Jeudi	29	24	23	»	»	»
Vendredi	31	25	25	13	»	«
Samedi	29	24	26	16	»	«
Total	2075	1786	1154	810	4	40.6
Montpellier						
Dimanche	28.8	12.9	27.4	12.0	»	»
Lundi	30.6	20.0	28.4	20.3	«	»
Mardi	29.6	16.9	24.8	20.0	»	0.5
Mercredi	26 0	15.9	22.0	18.1	«	3.2
Jeudi	31.3	13.9	24.0	12.9	»	»
Vendredi	27.6	17.1	24.0	15.0	»	»
Samedi	29.1	20.9	27.0	11.5	»	»
Total	2179.1	1173.5	1938.4	1097.3	8.5	72.7
Alger						
Dimanche	»	»	«	»	«	«
Lundi	»	26	«	»	«	«
Mardi	»	»	»	»	»	«
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	«
Vendredi	»	»	»	«	»	»
Samedi	»	»	»	«	«	«
Total	»	200	59	26	2	»

Observations. — Eté.